

Olivier Ravoire

FAMILLE RAVOIRE - Olivier Ravoire - DOP

Vacqueyras Blanco 2024

AOC Vacqueyras, Vallée du Rhône, Francia

Olivier Ravoire cuenta la historia de la familia Ravoire firmando esta gama en honor a la epopeya del Capitán Ravoire - audaz caballero del siglo XVI - en el Condado de Venaissin en 1593. Para ello, se asignó a cada apelación un término procedente del léxico de la caballería.

PRESENTACIÓN

Así pues, nuestra cosecha de Vacqueyras se llama "Pavois", el gran escudo que llevaban los caballeros de la Edad Media.

Procedente de un riguroso ensamblaje de las uvas de las mejores parcelas de la apelación, esta cosecha tiene por objetivo ofrecer una degustación rica de cordialidad y descubrimiento.

TERRUÑO

Viñas situadas en el municipio de Vacqueyras, en el distrito de Bel Air, sobre suelos de marga arcillosa.

ELABORACIÓN DEL VINO

Vendimia manual y despalillado, prensado directo, decantación y fermentación en.

CRIANZA

En depósitos de acero inoxidable. Madurado durante 6 meses.

UVAS

Roussanne 50%, Clairette 25%, Viognier 25%

ESPECIFICACIONES

Azúcar residual: < 2 g/l

SERVICIO

Temperatura ideal de servicio : : de 10°C à 12°C.

DEGUSTACIÓN

Color amarillo pálido, notas florales y cítricas. En boca, este vino es complejo y fino. Se puede disfrutar ahora y también conservar de 3 a 4 años.

